



Preguntas Frecuentes sobre la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas para Fruticultores

Esta hoja informativa provee información para Fruticultores sobre la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas (PSR, por su sigla en inglés) y proporciona ejemplos de lo que los productores deben hacer para cumplir con el PSR. El PSR es muy extenso y, aunque esta hoja informativa no incluye la Norma completa, provee una visión general de lo que se espera de los agricultores.

¿QUIÉN TIENE QUE CUMPLIR CON LA NORMA DE INOCUIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS?

Los agricultores que producen, cosechan, empacan o retienen frutas y verduras frescas que usualmente se consumen crudas y que venden más de \$25,000 en frutas y verduras frescas al año. Los Fruticultores se consideran hortalizas frescas que usualmente se consumen crudas. Hay algunas exenciones dependiendo de las ventas, los mercados y el proceso comercial. Para más información visite www.fda.gov/FSMA



¿QUÉ ES LO QUE NECESITA HACER?

Hay 6 estándares bajo la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas. Vea el reverso de este documento para aprender más sobre los estándares. Además de cumplir con los estándares, alguien de su huerta deberá asistir a la Capacitación para Productores, de la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. Puede encontrar información sobre esa capacitación en: www.coproducesafety.org



¿QUÉ PUEDE HACER PARA PREPARARSE PARA LA NORMA DE INOCUIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS?

Los agricultores pueden pedir una Revisión de Preparación en la Huerta que es una visita voluntaria donde los agricultores pueden hacer preguntas sobre la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas y sus prácticas de seguridad alimentaria pueden ser revisadas para determinar si cumplen con la Norma. Esta visita no es regulatoria y es confidencial.



¿CON QUIÉN PUEDE COMUNICARSE?

Cristy Dice

Cristy.L.Dice@colostate.edu

970-491-2942

Martha Sullins

Martha.Sullins@colostate.edu

970-491-3330



WWW.COPRODUCE SAFETY.ORG

Salud e Higiene de los Trabajadores

- Los agricultores deben capacitar a los empleados sobre las prácticas de salud e higiene, incluyendo el lavado adecuado de manos, el uso adecuado del baño y la higiene personal.
- Los empleados también deben ser capacitados sobre las prácticas de seguridad alimentaria que tienen que ver con sus roles específicos en la huerta.
- Los empleados deben ser capacitados para identificar y no cosechar frutas y verduras contaminadas y no usar contenedores, cajas o empaque contaminados.
- Los empleados necesitan ser capacitados de tal manera que entiendan, ya sea por medios adecuados (escrito, videos, fotos), o en un lenguaje que puedan entender.
- **Dato Rápido:** El desinfectante de manos no puede ser usado como sustituto del lavado de manos con agua y jabón.

Enmiendas al Suelo

- Sólo las enmiendas al suelo que contienen productos de origen animal (estiércol, emulsión de pescado, pellets de residuos avícolas, etc.) están cubiertas bajo el PSR.
- Sólo enmiendas al suelo que entran en contacto con la parte del cultivo que se cosecha tendrían que cumplir con los requerimientos de enmiendas al suelo.
- **Dato Rápido:** Ya que los frutos de árbol crecen sobre el suelo, en la mayoría de los casos las enmiendas al suelo no tendrían contacto con la fruta (que es la parte del cultivo que se cosecha). Por lo tanto, lo más probable es que la fruta no estará sujeta a los requerimientos de las enmiendas al suelo bajo la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas.

Animales Domésticos y Salvajes

- Todas las huertas y los campos utilizados para producir fruta deben ser monitoreados para fauna silvestre y ser evaluados para contaminación antes de la cosecha.
- Cualquier contaminación deberá ser claramente identificada y su presencia comunicada a los empleados para que puedan evitarla o manejarla según requieran los procedimientos de la huerta.
- **Dato Rápido:** El PSR no requiere que los fruticultores excluyan a la fauna silvestre de sus huertas; sin embargo, requiere que monitoreen la presencia de fauna silvestre y que tengan un plan para manejar cualquier intrusión animal a las áreas de cultivo.

Equipo, Herramientas y Edificios

- Cualquier herramienta, equipo o edificios utilizados para las frutas necesita ser mantenido para que no se convierta en una fuente de contaminación, asimismo las herramientas y el equipo que entran en contacto con la fruta deberá ser limpiado y desinfectado de la manera adecuada durante la temporada.
- Los edificios requieren monitoreo y mantenimiento para que no se conviertan en un refugio para plagas. Los agricultores necesitan tener prácticas de manejo y monitoreo de plagas en orden.
- Cualquier equipo como paletas, montacargas, tractores y vehículos que pueda entrar en contacto con la fruta deberá ser usado de tal manera que no se convierta en una fuente de contaminación para la fruta o cualquier superficie que pueda tocar la fruta.
- **Dato Rápido:** Aunque el PSR no prohíbe que los agricultores usen materiales que no pueden ser limpiados o desinfectados (bolsas de tela para la cosecha, cajas de madera), sí requiere que sean limpiadas lo mejor posible y almacenadas de tal manera que no sean contaminadas. Esto puede incluir la limpieza según sea necesaria y el almacenamiento de esos materiales en un lugar seco donde las plagas no puedan contaminarlas.

Manejo e Higiene Después de la Cosecha

- Todos los materiales de empaquetado utilizados para la fruta (cajas, contenedores, etc.) necesitan ser almacenados de tal manera que no puedan ser contaminados por plagas u otras fuentes de contaminación, idealmente almacenados en un área cubierta y elevada sobre el suelo.
- Los empleados necesitan ser capacitados para no cosechar frutas y verduras cubiertas caídas que se define como frutas y verduras que han caído al suelo antes de ser cosechadas.
- La desinfección es importante para evitar que las superficies de contacto con alimentos, las herramientas y el equipo se conviertan en una fuente de contaminación. Los desinfectantes deben usarse de acuerdo a las instrucciones de sus etiquetas y su eficacia debe ser monitoreada. Es factible que la temperatura, turbidez y el pH también deban ser monitoreados durante el uso de desinfectantes.
- **Dato Rápido:** El lavado de herramientas y equipo con agua caliente a presión no se considera un paso de desinfección ya que no hay suficiente tiempo de contacto con el agua caliente para matar a los patógenos.

Agua de Uso Agrícola

- La subparte E, Agua de Uso Agrícola, bajo la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas no se está haciendo cumplir por el Departamento de Agricultura de Colorado en este momento.
- Solo el agua que toca la porción del cultivo que se cosecha deberá estar en cumplimiento con la Norma de Inocuidad de Frutas y Verduras Frescas.
- Los agricultores pueden empezar a analizar su agua ahora para entender la calidad del agua que están usando.
- **Dato Rápido:** La mayoría de las veces los sistemas de irrigación utilizados para la fruticultura (micro rociadores o irrigación por goteo) no pretenden que el agua entre en contacto con la fruta así que lo más probable es que los estándares del agua no apliquen a la fruta que se produce con ese tipo de irrigación.